2011122804

1796
576
И 25/1796
НЕ КОПИРОВАТЬ

Пасхальный столъ.

Куличи, бабы, пасхи и мазурки.

Рецепты различныхъ сортовъ куличей, бабъ, пасхъ и мазурокъ

испытанные въ С.-Петербургской кулинарной школѣ.

Составилъ преподаватель С.-Петербургской кулинарной школѣ А. Румянцевъ.

Цѣна 15 коп.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Изданіе М. П. ПЕТРОВА.
Книгоиздательство подъ фирмой „А. Ф. СУХОВА".
Вознесенскій пр., домъ № 21.
1905.

Въ книжномъ магазинѣ М. П. Петрова, подъ фирмой „А. Ф. Сухова“.
С.-Петербургъ, Фонарный, 7.— Вознесенскій, 21.

Продаются и высылаются наложеннымъ платежомъ нижеслѣдующія изданія:

Мотивы Садовой архитектуры. Архитекторъ П. Грюндлингъ, съ 60 рис. . . . . 1 „ — „
Каменноугольная и Чугуннoплавильная промышленность. Проф. Горн. Инжен. Д-ръ Неймаркъ съ 13 рис. . . . . — „ 50 „
Ремесленникъ любитель, Технологъ П. А. Федоровъ съ 220 рис. . . . . 1 „ — „
Ручные насосы и тараны Его же съ 45 рис. . . . — „ 30 „
Набивка чучелъ и собираніе насѣкомыхъ. Его же съ 37 рис. 2 изд. . . . . — „ 30 „
Юго-Славянская палеографія. Лавровъ П. А. профес. 2 „ — „
Фотографія для начинающихъ и любителей Адріановъ. съ 60 рис. 3-е изд. . . . . — „ 50 „
Работы на пленкахъ фотографированіе и проявленіе Его же съ 16 рис. Спб. . . . . — „ 50 „
Буяковичъ, Спутникъ копировщика съ 16 рис. въ текстѣ Спб. . . . . 1 „ 75 „
Hertska, Фотохимія . . . . . — „ 60 „
Павловичъ. М. Ретушированіе фотографическихъ негативовъ и позитивовъ . . . . . — „ 50 „
Техническое черченіе по А. Мегеде. Спб. 1901 г. . . — „ 80 „
Пособіе къ производству уставныхъ и тактическихъ ученій баталіона. Паруцкій, Генералъ-маіоръ изд. 5-е. . . . . — „ 50 „
Справка строевому офицеру при производствѣ рекогносцировки Спб, 1900 г. Его же . . . . . — „ 30 „
Справка строевому офицеру при рѣшеніи тактическихъ задачъ на планѣ и въ полѣ, съ прил. двухъ чертежей и двухъ плановъ. Его же Спб. 1900 г. . . . . — „ 40 „
Пособіе офицеру при веденіи занятій съ нижними чинами Его же изд. 2-е . . . . . „ 50 „
Пособіе солдату при обученіи Его же. . . . . — „ 20 „
Руссетъ, И. Конспектъ свѣдѣній необходимыхъ для лицъ занимающихся рисованіемъ Спб. . . . . — „ 25 „
Гигіена волосъ, сохран. и избавл. отъ облысенія и сѣденія, проф. Пинкусъ . . . . . — „ 25 „
Какъ предохранить себя и своихъ дѣтей отъ нервныхъ болѣзней. Ред. женщ. врача М. Волковой. — „ 50 „

1/25
1796
801-13
576

КУЛИЧИ и БАБЫ.

Куличъ съ шафраномъ.

Сперва приготовить слѣдующую эссенцію или настой изъ шафрана: купить въ аптекѣ на 15 копѣекъ шафрана, сложить въ стаканъ, вскипятить ½ стакана рому и горячимъ залить шафранъ; затѣмъ плотно закрыть и поставить въ теплое мѣсто на 3 часа.

Куличъ начинать дѣлать такъ: всыпать въ горшекъ просѣянной крупчатой муки, влить ½ бутылки вскипяченаго и остуженнаго молока, замѣсить хорошенько тѣсто, но чтобы оно было не особенно жидко и не густо, влить на 5 коп. дрожжей, разведенныхъ въ ½ стаканѣ теплой воды, хорошенько размѣшать, посыпать сверху немного мукой, накрыть салфеткой и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, размѣшать, положить въ него 8 шт. желтковъ съ 1 стакономъ мелкаго сахару, ½ ф. растопленнаго хорошаго масла, 10 зеренъ очищеннаго и истолченнаго горькаго миндалю; всыпать еще 1½ ф. муки, положить немного соли и взбивать хорошенько лопаткой до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ лопатки и приставать къ горшку; тогда положить ¼ ф. изюму и коринки, взбить въ пѣну 8 бѣлковъ, и перемѣшать все вмѣстѣ; вылить сквозь

салфетку шафранную эссенцію, приготовленную въ стаканѣ, размѣшать, чтобы она ровно разошлась, накрыть салфеткою и поставивъ въ теплое мѣсто, дать тѣсту хорошенько подняться. Потомъ выложить на столъ, повалять немного, сложить на желѣзный листъ, слегка смазанный масломъ дать куличу круглую форму. По желанію можно украсить изюмомъ, поставить въ теплое мѣсто и дать подняться. Когда поднимется уже на листѣ, смазать яйцомъ, посыпать рубленымъ сладкимъ миндалемъ и поставить въ духовую печь, посматривать, чтобы не сгорѣлъ; когда зарумянится вынуть и узнать о готовности тоненькой палочкой, воткнувъ ее въ куличъ, если она сухая, значитъ куличъ готовъ, а если на ней остается сырое тѣсто, то поставить опять въ печь.

Можно такимъ же способомъ приготовлять куличи съ толченымъ кардамономъ, съ корицею и съ ванилью; на эту порцію кладутъ кардамону 10 зеренъ, корицы 2 палочки, ванили ½ палочки, все толченое.

Куличъ орѣховый.

Всыпать въ каменную чашку 2 ф. муки крупчатки, влить въ кострюльку ¾ бутылки молока, вскипятить и какъ остынетъ до теплоты парного, положить на 5 коп. дрожжей, размѣшать съ мукой, засыпать немного сверху мукой и поставить на 2 часа въ теплое мѣсто; затѣмъ, когда поднимется, положить ¾ ф. мелкаго сахару, ¾ ф. растопленнаго масла, 10 шт. яицъ, прибавить немного соли, ½ палочки толченой ванили, ½ ф. муки и все хорошенько

перемѣшать или взбить и такъ оставить до утра (тѣсто это дѣлается съ вечера); утромъ взять ½ ф. очищенныхъ каленыхъ орѣховъ (называемыхъ полу фундуковъ), сложить ихъ на желѣзную сковородку, поставить въ печь и немного поджарить, вынуть ихъ, снять кожицу, столочь въ ступкѣ и просѣять ихъ сквозь рѣшето, залить ½ стаканомъ молока. Выложить въ тѣсто, положить ⅛ ф. изюму, все хорошенько размѣшать, положить въ приготовленныя формы, смазанныя слегка масломъ, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, смазать яйцомъ и печь какъ вышесказанные куличи.

Баба тирольская.

Положить въ кострюлю 1 фун. сливочнаго масла, немного разогрѣть, но не совсѣмъ распускать, вымѣшать до густоты сметаны, положить 1½ фун. мелкаго сахару, ½ палочки ванили, хорошенько размѣшать, чтобы сахаръ разошелся, нарубить ½ фун. разнаго цуката, положить ½ фун. ошпареннаго, вычищеннаго и истолченнаго съ 1 столовой ложкой сливокъ сладкаго миндалю, положить все въ сахаръ съ масломъ и хорошенько вымѣшать; затѣмъ опускать 12 шт. цѣльныхъ яицъ по одному, не переставая мѣшать лопаткою, чѣмъ больше мѣшать, тѣмъ лучше выходитъ тѣсто, нѣжнѣе и вкуснѣе; затѣмъ отвѣсить 1 фун. крупчатой и ½ фун. картофельной муки, положить въ приготовленное тѣсто всю муку и хорошенько размѣшать; затѣмъ приготовить низенькую форму, а если нѣтъ, то желѣзную сково-

родку, смазать ее немного масломъ и обложить бѣлой бумагой, выложить въ нее тѣсто, но не полно, а на половину сковородки, засыпать сверху чищеннымъ и рубленымъ миндалемъ; поставить не въ жаркую печь, и какъ только хорошо зарумянится, вынуть. Когда остынетъ, снять осторожнѣе со сковородки и засыпать сахарной пудрой. Украсить можно какими нибудь фруктами, сдѣлавъ рисунокъ по своему усмотрѣнію.

Баба песочная.

Положить въ глубокую кострюлю 1 фун. мелкаго сахару, 5 желтковъ и 7 шт. цѣльныхъ яицъ, избить хорошенько вѣничкомъ, поставить на плиту, немного подогрѣть, все время вбивая, составить съ плиты, остудить и опять поставить на плиту на легкій огонь, еще подогрѣть, все время вбивая, затѣмъ отставить остудить, распустить въ особой кастрюлькѣ ¾ фун. сливочнаго масла, чтобы не было кусочковъ, но не перегрѣвать. Стереть съ одного лимона цедру, положить въ остуженное тѣсто, всыпать [illegible] ичатой и ½ фун. картофельной муки, ра[illegible]ать и сейчасъ-же вылить въ тѣсто распущенное масло приготовить форму, смазанную слегка масломъ и засыпанную мукой; выложить въ нее все тѣсто, если одной формы мало, то смазать двѣ; печь въ самомъ легкомъ жару. Такая баба печется не менѣе 1 часа. Когда баба готова, вынуть ее изъ формы и засыпать сахарной пудрой съ ванилью.

Баба заварного тѣста.

Поставить опару такимъ способомъ: распустить въ кострюлѣ на 3 коп. прожжей съ ½ бутылкою молока и 1 фун. муки, хорошенько размѣшать, засыпать сверху немного мукой и поставить въ теплое мѣсто, на 1 или 1½ часа; между тѣмъ влить въ кострюлю 1 бутылку молока, положить 1 фун. сливочнаго масла, поставить на плиту, дать вскипѣть и сейчасъ-же всыпать 2 фун. муки крупчатки, хорошенько дать прожариться съ мукою, не переставая мѣшать лопаткою, снять съ плиты и пока не остыло, положить 1½ фун. мелкаго сахару, размѣшать, чтобы распустился и тогда дать немного остыть. Затѣмъ отбить по одному цѣльному яйцу 15 штукъ, положить разнаго рубленнаго цуката ½ фун. и выложивъ опару, смѣшавъ все вмѣстѣ. Выбить лопаткою и поставить на 3 или 4 часа въ теплое мѣсто накрывъ салфеткой, между тѣмъ приготовить формы, смазанные слегка внутри масломъ и засыпанныя бѣлымъ сухаремъ. Тогда выложить тѣсто въ формы такъ, [illegible] тѣста было ⅔ даже лучше ½ формы, дать подняться въ теплом мѣстѣ, какъ поднимутся смазать яйцомъ и засыпать чищеннымъ и рубленнымъ миндалемъ, печь какъ и всѣ бабы. Можно дѣлать такія бабы шеколадныя или кофейныя. Когда тѣсто готово шеколаду надо класть плитку, въ ½ фун. тертаго а кофе влить 1 чайную чашку самаго крѣпкаго.

Бріошп.

Поставить опару такъ: взять на 5 коп. дрожжей, развести 1 стаканомъ теплой воды, всыпать ¾ фун. муки крупчатки, хорошенько размѣшать, засыпать сверху немного мукой, закрыть салфеткой, поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Между тѣмъ приготовить тѣсто такимъ способомъ: насыпать на столъ 1 фун. просѣянной муки крупчатки, сдѣлать рукой въ ней ямку, положить 3 желтковъ и 7 шт. цѣльныхъ яицъ и немного соли. 1½ фун. масла, ½ фун. мелкаго сахару хорошенько взбивать рукою до тѣхъ поръ пока не будетъ отставать тѣсто отъ стола и рукъ, тогда прибавить ½ стакана кипяченыхъ и остуженныхъ сливокъ и еще хорошенько взбивать. Затѣмъ выложить опару и перемѣшавъ уже все вмѣстѣ, сложить въ деревянную чашку, накрыть салфеткой и оставить на столѣ въ теплой кухнѣ или комнатѣ до утра (бріошное тѣсто приготовляется всегда съ вечера). На другой день приготовить не большіе формы, потому что въ маленькихъ лучше пропекаются, смазать ихъ слегка масломъ, тѣсто выложить на столъ посыпанный немного мукой, раздѣлить на столько кусочковъ, сколько формочекъ, скатать въ видѣ кругленькихъ булочекъ и выложить ихъ въ формочки, поставивъ на 1 часъ въ теплое мѣсто. Когда немного поднимутся смазать цѣльнымъ яйцомъ и надрѣзать сверху крестообразно острымъ ножичкомъ, поставить въ легкій т. е. средній жаръ и печь ½ часа; когда зарумянятся вынуть изъ формочекъ.

Баба орѣховая.

Отдѣлить въ двѣ особыя посуды 15 шт. яицъ, желтки въ одну, а бѣлки въ другую, въ желтки положить 1 ф. сахарнаго песку и хорошенько вымѣшать, чтобы масса была густая и желтоватая, затѣмъ взять ½ ф. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, истолочь ихъ мельче въ ступкѣ съ 2 желтками, выложить въ желтки съ сахаромъ, затѣмъ взбить отложенные 15 бѣлковъ въ густую пѣну и свѣсить ¾ ф. муки крупчатки, положить ее въ желтки, размѣшать хорошенько и тогда уже выкладывать бѣлки и осторожнѣе перемѣшать; выложить въ приготовленную смазанную масломъ и обложенную бумагой форму. Печь такъ же какъ и выше сказанныя бабы, такая баба пекется приблизительно ½ или ¾ часа въ легкомъ жару.

Баба миндальная.

Положить въ каменную чашку ¾ ф. сахарнаго песку и класть по одному желтку до 12 штукъ, хорошенько вымѣшать до бѣла; между тѣмъ ошпарить и вычистить ½ ф. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндалю, столочь его мельче съ одной рюмкой мараскина и выложить въ желтки съ сахаромъ, хорошенько перемѣшать, затѣмъ взбить до бѣла, т. е. какъ можно крѣпче, 12 бѣлковъ, всыпать сначала ½ ф. муки крупчатки, перемѣшать съ желтками и тогда уже положить взбитые бѣлки, осто-

рожѣе перемѣшать все вмѣстѣ, выложить въ приготовленную вымазанную масломъ и засыпанную рубленнымъ миндалемъ форму, печь такъ же какъ вышесказанныя бабы, вынимать изъ формы сейчасъ же, пока не остыла.

Баба лимонная или апельсинная.

Стереть на терку цедру съ трехъ лимоновъ, сложить на тарелку и отставить. Потомъ сварить лимоны въ водѣ до мягкости, вынуть, немного остудить, разрѣзать, отдѣлить зерна, а лимоны растереть въ каменной посудѣ съ двумя стаканами мелкаго сахару, всыпая его понемногу, взбить 10 желтковъ съ однимъ стаканомъ мелкаго сахару, выложить ихъ въ растертые лимоны и прибавить стертую цедру размѣшать. Наконецъ, взбить въ густую пѣну 10 бѣлковъ, осторожно выложить ихъ въ приготовленную массу, присыпая понемногу сперва 1 стаканъ картофельной муки, а потомъ 1 стаканъ муки крупчатки, все хорошенько размѣшать.

Приготовить форму, вымазать ее внутри масломъ, обложить такъ же тонкою бумагою, выложить въ нее тѣсто такъ, чтобы было его $^{2}/_{3}$ формы, осторожнѣе поставить въ печь и какъ зарумянится, вынуть и попробовать деревянной палочкой, какъ сказано выше, вынимать изъ формы сейчасъ-же, а бумагу снимать съ печеной бабы какъ остынетъ.

Такимъ-же способомъ можно приготовлять и апельсинную бабу; такой же рецептъ: вмѣсто лимоновъ взять столько-же апельсинъ.

Куличъ заварной.

Всыпать въ чашку $^{1}/_{2}$ ф. муки крупчатки, развести 1 стаканъ теплой воды и на 6 коп. дрожжей, взбить вмѣстѣ, засыпать мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто; между тѣмъ въ другую чашку положить 2 ф. муки крупчатки, 8 шт. цѣльныхъ яицъ, $^{3}/_{4}$ ф. мелкаго сахару, немного соли, $^{1}/_{2}$ ф. хорошаго масла, 1 палочку толченой ванили, все это хорошенько взбить, чтобы отставало отъ лопатки, затѣмъ влить въ кострюлю $^{1}/_{2}$ бутылки молока, положить $^{1}/_{2}$ ф. сливочнаго масла, поставить на плиту и, какъ вскипитъ, всыпать $^{3}/_{4}$ ф. муки крупчатки, хорошенько прожарить, снять съ плиты, дать чтобы остыло, положить 4 сырыхъ яйца по одному, хорошенько размѣшать, чтобы не было комковъ; выложить въ вышесказанное тѣсто и еще хорошенько посбивать лопаткою, но лучше рукой; тогда уже выложить опару съ дрожжами, смѣшать все вмѣстѣ и покрывши салфеткою оставить тѣсто до утра; на другой день, утромъ, выложить тѣсто на столъ, положить $^{1}/_{2}$ ф. рубленаго цукату, $^{1}/_{4}$ ф. корицы, можно изюму, кто любитъ, положить $^{1}/_{8}$ ф. чищеннаго и рубленаго миндалю, смазать одну большую или двѣ маленькія формы масломъ, выложить въ нихъ тѣсто, поставить въ теплое, но не очень жаркое мѣсто, дать чтобы поднялись, смазать яицомъ и печь въ духовомъ шкафу, какъ зарумянится верхъ, узнать о готовности палочкой и вынимать сейчасъ же изъ формы.

Куличъ шеколадный.

Сдѣлать такое-же тѣсто какъ орѣховый куличъ но утромъ вмѣсто орѣховъ положить на сковородку ¼ ф. плиточнаго шеколада, поставить ненадолго въ печь, и какъ будетъ мягкій, положить въ тѣсто; въ остальномъ обращаться такъ-же, какъ съ орѣховымъ куличемъ.

Куличъ самый сдобный.

Поставить опару такъ: разогрѣть 1 стаканъ молока, положить на 5 коп. дрожжей, всыпать ½ ф. муки крупчатки, хорошенько размѣшать, посыпать сверху немного мукой, поставить въ теплое мѣсто, дать хорошенько подняться; затѣмъ всыпать въ горшокъ 2½ ф. муки крупчатки, 10 шт. цѣльныхъ яицъ, 1 ф. мелкаго сахару, немного соли, 1 палочку толченой ванили, хорошенько взбивать; когда опара подымется, положить сначала 1 ф. растопленнаго сливочнаго масла, и потомъ перемѣшать опару, но съ опарой взбивать не надо, а покрыть горшокъ съ тѣстомъ салфеткою и такъ оставить на столѣ въ теплой кухнѣ или комнатѣ до утра. На другой день утромъ нарубить ½ ф. цукату, ¼ ф. корницы и изюму, если кто любитъ, можно положить 10 зеренъ толченаго кардамону, тогда ваниль класть въ тѣсто не надо, тѣсто выложить на столъ и смѣшать все это вмѣстѣ, выложить въ приготовленныя формы смазанныя масломъ и печь какъ вышесказанные куличи.

Примѣчаніе.

Тѣсто въ формы накладывать такъ, чтобы его было немного больше половины формы, потому что оно должно подняться. Безъ формъ пекутъ на желѣзныхъ листахъ, но не мѣдныхъ, такъ же и формы, чтобы были желѣзныя, на листѣ тѣсто валять въ видѣ хлѣба и чтобы не расплывалось можно класть вырѣзанную толстую бумагу, смазанную масломъ и заклеенную желткомъ, чтобы не разорвалась.

Баба шеколадная.

Взять 10 ш. яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ, взбить до бѣла желтки съ ¾ стакана мелкаго сахару, всыпать ¼ палочки толченой ванили, ¼ ф. натертаго шеколаду и хорошенько все размѣшать; тогда мелко истолочь ½ стакана ржаныхъ сухарей, просѣять сквозь рѣшето и всыпать въ общую массу, старательно размѣшивая пока вся масса ровно не загустѣетъ; наконецъ взбить въ густую пѣну 10 бѣлковъ и выложить ихъ туда же, присыпать понемногу ½ чашки картофельной муки и ½ стакана крупчатой ¼ стакана мелкаго сахару; все осторожнѣе размѣшать и выложить въ приготовленную и вымазанную масломъ форму, но чтобы было тѣсто не выше какъ на ¾ формы. Тогда поставить не въ очень горячую печь дать хорошо подняться и пропечься; узнать такъ же какъ и куличи палочкой, если палочка воткнутая въ бабу сухая, готово, а если нѣтъ, то допекать.

Баба тирольская.

(Другой рецептъ).

Положить въ луженую кострюлю ½ ф. сливочнаго масла, поставить на край плиты, чтобы чуть-чуть распустилось, хорошенько вымѣшать его, чтобы масло было густое, какъ сметана, положить въ него 1 фунтъ мелкаго сахару, ½ палочки толченой ванили и класть по одному желтку до 15 шт. все время мѣшая лопаткою, затѣмъ нарубить ½ ф. цуката, 1 столовую ложку корицы, положить въ эту массу перемѣшать, между тѣмъ приготовить ¾ фун. крупчатой и ½ ф. картофельной муки, взбить 15 бѣлковъ, какъ можно крѣпче, положить сначала въ приготовленное тѣсто ту и другую муку, размѣшать, потомъ выложить бѣлки и осторожнѣе перемѣшать все вмѣстѣ. Приготовить формы такъ: смазать ихъ масломъ и обложить въ серединѣ бѣлой бумагой, выложить въ эти формы тѣсто такъ, чтобы было его ¾ формы, но не выше, потому что должно подняться въ печкѣ, печь какъ и вышеказанный бабы; когда готово, вынимать изъ формы. Такую бабу поливаютъ немного ромомъ.

Баба сливочная съ ванилью.

Вскипятить ½ бутылки молока съ 1 стаканомъ сахару и 1 палочкой ванили, дать чтобы немного остыло, затѣмъ положить въ каменную посуду ½ ф. сливочнаго масла и вливать понемногу искипяченое молоко, все время не переставая мѣшать лопаткою, положить ½ ф. мелкаго сахару, 8 шт. желтковъ, хорошенько вымѣшать, можно на льду, чтобы масса была густая, затѣмъ положить ½ ф. крупчатой и ½ ф. картофельной муки, размѣшать, взбить въ густую пѣну 10 бѣлковъ, выложить ихъ въ эту массу, осторожнѣе размѣшать, чтобы бѣлки не осѣли, приготовить форму вымазанную внутри масломъ и обложенную бѣлой бумагой, выложить въ нее это тѣсто и печь какъ выше сказано. Какъ вынимаютъ изъ формы, сейчасъ же съ горячей надо снять бумагу.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ПАСХИ.

Пасха изъ сырого творогу.

(Не проварная).

Взять 3 ф. хорошаго, сухого творогу, положить его въ рѣдкую салфетку, завязать концы салфетки, чтобы не выходилъ творогъ, положить на него что-нибудь тяжелое, но не болѣе 3 фунтовъ, дать, чтобы подъ прессомъ постоялъ сутки; потомъ творогъ протереть сквозь рѣшето, сложить въ каменную чашку, положить туда же 1 ф. хорошей густой сметаны, 1 ф. сливочнаго растопленнаго масла, 4 шт. сырыхъ яицъ, предварительно протертыхъ сквозь рѣшето, 1½ ф. сахарнаго песку, столочь 1 сушеную и просѣянную палочку ванили, все это хорошенько раз-

мѣшать и протереть еще сквозь рѣшето, выложить опять въ чашку, положить ½ ф. рубленаго цуката, ¼ ф. ошпареннаго, очищеннаго и изрубленнаго миндалю, ⅛ ф. коринки, предварительно ошпаренной кипяткомъ, смѣшать все это съ творогомъ. Между тѣмъ приготовить деревянную пасочную форму, обложить ее намоченной въ водѣ и выжатой марлей, выложить въ нее приготовленную массу, закрыть этой же марлей форму, положить дощечку, наложить на нее какой-нибудь прессъ, т. е. что нибудь тяжелое, только не тяжелѣе 5 фунтовъ и такъ оставить на сутки, чтобы изъ формы стекла вся сыворотка; затѣмъ надо вынуть изъ формы, снявъ марлю. Пасху можно убрать фруктами, чищеннымъ миндалемъ и изюмомъ, кто чѣмъ любитъ.

Пасха шеколадная.

(Не проварная)

Взять 6 фунтовъ хорошаго, свѣжаго творогу, сложить его въ салфетку, завязать, чтобы не вышелъ творогъ, положить на него что-нибудь тяжелое, чтобы стекла вода и такъ оставить на сутки; тогда творогъ этотъ протереть сквозь рѣшето, сложить въ каменную чашку, положить туда же 1 фунтъ мелкаго сахару, ½ палочки сухой толченой ванили, 1 фунтъ хорошей сметаны, 5 шт. протертыхъ сквозь рѣшето сырыхъ яицъ, хорошенько размѣшать; между тѣмъ, распустить въ кострюлѣ 1 ф. сливочнаго масла, предварительно снявъ сыворотку, положить въ него стертаго

на тарелку ½ ф. шеколаду, размѣшать на краю плиты шеколадъ вмѣстѣ съ масломъ, но не давать, чтобы перегрѣлось, а такъ какъ шеколадъ распустится, то остудить масло съ шеколадомъ и вылить въ приготовленный творогъ, хорошенько перемѣшать и протереть сквозь рѣдкое сито или частое рѣшето; затѣмъ выложить всю эту массу въ приготовленную форму, обложенную марлей, и въ остальномъ обращаться такъ же, какъ съ вышесказанной пасхой, только шеколадная пасха не убирается фруктами или изюмомъ, а украшается этимъ же твором, отложеннымъ заранѣе. Для этого надо сдѣлать изъ бумаги конвертъ въ видѣ фунтика, срѣзать съ него кончикъ и выпускать изъ него положенный разогрѣтый творогъ, на, выложеную на тарелку, пасху, дѣлая какія угодно узоры.

Пасха фисташковая.

(Не проварная).

Фисташковая пасха дѣлается такъ же, какъ и шеколадная, на такую же порцію всего вышесказаннаго, кромѣ шеколаду, кладется ½ ф. очищенной т. е. ошпаренной и толченой съ ½ стаканомъ сливокъ фисташки и для вкусу и аромату прибавляется 2 рюмки мараскина, также перемѣшивается все вмѣстѣ и протирается сквозь рѣшето; фисташковую пасху можно убирать очищенной цѣльной фисташкой, кто желаетъ, можно также класть въ середину творога цѣльныя фисташки.

Пасха королевская.

Взять 6 фунтовъ хорошаго, свѣжаго творогу, положить его въ салфетку, завязать ея концы, положить какой нибудь прессъ не очень тяжелый и такъ оставить на сутки; на слѣдующій день творогъ этотъ протереть сквозь рѣшето, сложить въ каменную чашку, протереть туда же 6 шт. свѣжихъ сырыхъ яицъ, положить 2 ф. мелкаго сахару, $1^1/_2$ палочки толченой ванили, 1 ф. распущеннаго сливочнаго масла, $^1/_2$ ф. хорошей густой сметаны, $^1/_2$ ф. рубленыхъ цукатовъ, $^1/_4$ ф. ошпаренной и просушенной коринки, все это хорошенько вымѣшать; затѣмъ всбить въ густую пѣну хорошихъ густыхъ сливокъ одну бутылку, перемѣшать какъ можно осторожнѣе все вмѣстѣ и выложить въ приготовленную форму, обложенную марлей, положить не тяжелый прессъ и оставить такъ не болѣе какъ на 5 или 7 часовъ, тогда снять прессъ и выложить изъ формы пасху на тарелку или блюдо, убрать фруктами по своему усмотрѣнію.

Приготовленная такимъ способомъ пасха очень нѣжна и вкусна.

Пасха заварная.

(Проваренная).

Взять 6 фунтовъ хорошаго свѣжаго творогу, сложить его въ салфетку, завязать ея концы, положить что-нибудь тяжелое, т. е. какой-нибудь прессъ и такъ оставить на сутки; на слѣдующій день творогъ этотъ протереть въ каменную чашку сквозь рѣшето, положить въ него $1^1/_2$ ф. сахарнаго песку, 2 толченыя палочки ванили, $1^1/_4$ ф. растопленнаго и остуженнаго сливочнаго масла, 1 ф. сметаны, хорошенько все размѣшать, протереть въ луженую мѣдную кострюльку сквозь рѣшето, поставить на плиту и, не переставая мѣшать, грѣть, но не очень горячо, а какъ будетъ довольно теплое, то сейчасъ же снять съ плиты и дать чтобы остыло, затѣмъ выложить въ обложенную кисеей или марлей форму, но прессъ класть въ проварную пасху не надо, а поставить такъ въ холодное мѣсто до тѣхъ поръ, пока пасха не потребуется.

Пасха шеколадная, фисташковая, орѣховая и королевская.

(Проваренная).

Пасха шеколадная, фисташковая, орѣховая и королевская дѣлаются такъ же какъ заварная, а пропорціи другихъ продуктовъ кладутся тѣ же, какъ и въ предыдущихъ пасхахъ.

МАЗУРКИ.

Мазурка Краковская.

Приготовить разсыпчатое тѣсто такъ: положить на столъ 1½ фун. муки крупчатки, ½ фун. мелкаго сахару, 2 цѣльныхъ яйца, стереть на теркѣ цедру съ одного лимона, 1 фун. чухонскаго масла промытаго въ холодной водѣ, все хорошенько замѣсить, т. е. размять рукой, раскатать на мукѣ не очень тонкую квадратную или овальную полоску, сложить ее на желѣзный листъ, поставить въ духовую печь, чтобы немного зарумянилась, тогда вынуть изъ печи и оставить чтобы остыла; между тѣмъ, ошпарить ¾ фун. сладкаго миндалю, вычистить его, промыть въ холодной водѣ, изрубить не очень мелко, поставить въ легкій жаръ духовой печки, чтобы немного высохъ, но не давать пережариватся, вынуть, дать миндалю, совершенно остыть положить его въ кострюльку, прибавить 1 фун. сахарнаго песку, 6 штукъ бѣлковъ, хорошенько вымѣшать, поставить на плиту, хорошенько разогрѣть какъ можно горячѣе, но не давать кипѣть. Потомъ снять съ плиты и выложить сейчасъ же горячій на выпеченную лепешку, разровнять ножемъ и поставить въ жаркую печь, какъ зарумянится, вынуть и снять, пока не остыло, съ листа на не глубокое и ровное блюдо. Чтобы мазурка

не сломалась, сверху эту мазурку убираютъ разными фруктами и вареньемъ, но лучше заливать абрикосовымъ мармеладомъ, т. е. протертыми абрикосами съ сахаромъ; на одинъ стаканъ пюре одинъ стаканъ сахару, варить мѣшая на плитѣ ½ часа и горячимъ заливать мазурку.

Мазурка мессинская.

Взять 1 фун. сливочнаго масла, положить его въ каменную чашку, немного подогрѣть, но не очень перегрѣвать, хорошенько вымѣшать, чтобы масло было какъ сметана; затѣмъ взять 1½ фун. головного сахару, расколоть его на куски, но не мелкіе, взять 5 хорошихъ мессинскихъ апельсинъ, стереть съ нихъ цедру на наколотый сахаръ, положить въ кострюльку, выжать туда же сокъ съ апельсинъ, поставить на плиту, дать вскипѣть, мѣшая лопаткою, чтобы сахаръ не пригорѣлъ, снять съ плиты, процѣдить сквозь сито, дать остыть; затѣмъ вылить его въ масло, хорошенько размѣшать и когда будетъ густое, положить 8 штукъ цѣльныхъ яицъ, разбивая не сразу, а по одному, и все время мѣшая лопаткою, чтобы тѣсто не затворожилось, затѣмъ положить ¾ фун. крупчатой и ½ фун. картофельной муки: все перемѣшать вмѣстѣ; между тѣмъ приготовить квадратную корзинку, вырѣзать донышко такъ чтобы оставить только края корзинки, обложить, т. е обклеить ее бумагой, положить на желѣзный листъ, сложить въ нее приготовленное тѣсто, разровнять ножемъ, поставить въ легкій жаръ печи и какъ зарумянится, то готово. Печь не болѣе ¼ часа, когда остынетъ, вынуть изъ корзинки, сло-

жить на мелкое гладкое блюдо, промочить сокомъ изъ подъ апельсинъ, залить апельсиннымъ глазуромъ, который приготовляется слѣдующимъ способомъ: взять ½ фун. сахарной пудры, ½ стакана апельсиннаго сиропа, 1 бѣлокъ, все размѣшать и залить мазурку этимъ глазуромъ.

Мазурка французская.

Взять ½ фун. сладкаго и 15 штукъ горькаго миндалю, ошпарить его крутымъ кипяткомъ, дать постоять подъ крышкою ½ часа, вычистить, промыть хорошенько въ холодной водѣ, положить на рѣшето, поставить въ теплое мѣсто, дать хорошенько просохнуть, затѣмъ сложить его въ ступку, прибавить ½ ф. мелкаго сахару, 3 бѣлка и хорошенько столочь какъ можно мельче. Затѣмъ, положить въ каменную чашку ½ фун. мелкаго сахару, 8 штукъ желтковъ, снять съ одного лимона цедру и все это, хорошенько вымѣшать до бѣла, положить ¾ фун. муки крупчатки, выложить толченый миндаль съ сахаромъ и все хорошенько размѣшать, взбить какъ можно крѣпче 8 штукъ бѣлковъ, и осторожнѣе перемѣшать съ бѣлками; затѣмъ приготовить такую-же корзинку, какъ для месниской мазурки; сложить это тѣсто и печь въ печкѣ не болѣе ¾ часа, вынуть изъ печки и сейчасъ-же снять корзинку, сложить аккуратнѣе на ровное блюдо, залить бѣлымъ глазуромъ, который приготовить слѣдующимъ способомъ: взять ¾ фун. сахарной пудры, положить въ каменную посуду, влить одинъ стаканъ чистаго сиропа, ½ палочки ванили, вынуть изъ нее середину, размѣшать и залить этимъ глазуромъ мазурку, засыпать чищеннымъ рубленнымъ миндалемъ.

Для того, чтобы глазуръ скорѣе подсохъ, можно прибавить въ него 1 бѣлокъ; къ такой мазурки подаютъ взбитые густые сливки.

Мазурка фруктовая.

Взять ½ фун. разнаго цукату, изрубить какъ можно мельче, такъ-же ¼ фун. чищеннаго миндалю тоже изрубить, положить въ кострюльку ¾ фун. сливочнаго масла и поставить все это на край плиты, чтобы масло распустилось; затѣмъ положить въ каменную чашку ¾ фун. мелкаго сахару, 10 штукъ желтковъ, все это, т.-е. сахаръ съ желтками перемѣшать, прибавить ½ палочки ванили и мѣшать не менѣе ½ часа, чтобы масса была густая, взбивать вѣничкомъ; положить туда 1 фун. муки крупчатки, вылить масло съ цукатами и миндалемъ, размѣшать, затѣмъ взбить въ густую пѣну 10 штукъ бѣлковъ, и съ бѣлками размѣшать какъ можно осторожнѣе, чтобы тѣсто не сѣло, а было легкое. Потомъ, смазать масломъ неглубокую форму, можно лучше желѣзную сковородку, обложить ее бѣлой бумагой, и на бумагу положить разными фигурами, фрукты, выложить приготовленное тѣсто, но не очень полно, а чтобы тѣста было на половину формы, потому что оно должно подняться, поставить въ духовую печь и какъ зарумянится вынуть изъ печки и сейчасъ-же выложить изъ сковородки, снять бумагу какъ можно осторожнѣе, чтобы фрукты не отстали отъ тѣста, т. е. отъ выпеченной мазурки; такая мазурка промачивается мараскиномъ или абрикотиномъ разведеннымъ пополамъ съ жидкимъ горячимъ сиропомъ.

Т5034

ОГЛАВЛЕНІЕ.

Куличъ съ шафраномъ 3
Куличъ орѣховый 4
Баба тирольская 5
Баба песочная 6
Баба заварнаго тѣста 7
Бріошп 8
Баба орѣховая 9
Баба миндальная . . . . . —
Баба лимонная или апельсинная 10
Куличъ заварной 11
Куличъ шеколадный 12
Куличъ самый сдобный . . . . . —
Баба шеколадная 13
Баба тирольская 14
Баба сливочная съ ванилью . . . . . —
Пасха изъ сырого творогу 15
Пасха шеколадная непроварная 16
Пасха фисташковая непроварная 17
Пасха королевская непроварная 18
Пасха заварная (провареная) . . . . . —
Пасха шеколадная, фисташковая, орѣховая и королевская (провареная) 19
Мазурка краковская 20
Мазурка мессинская 21
Мазурка французская 22
Мазурка фруктовая 23

Руководство для кочегаровъ и уходъ за паровыми котлами, съ 19 рис. Его-же . . . . . — р. 30 к.
Обращеніе и уходъ за паровыми машинами на судахъ во время ихъ работы и остановокъ. Инженеръ Мюллеръ . . . . . — „ 30 „
Плотничное ремесло, постройка сельск. дерев. домовъ и принадл. къ нимъ, съ 199 рис. Техн. Федоровъ 1 „ — „
тоже въ изящн. коленкор. переплетѣ . . . . 1 „ 50 „
Колодцы. Инж. А. Папенгутъ, практическое руководство къ устройству обыкновенныхъ шахтныхъ и трубныхъ колодцевъ, съ 43 рис . . . . . — „ 75 „
Мотивы дачной деревянной архитектуры. Архитекторъ М. Грэфъ, атласъ in Folio на 12 листахъ содержащ. 255 рис. различн. украшеній для деревянныхъ домовъ и дачъ . . . . . 1 „ — „
Объ украшеніи зданій. Віоле ле-Дюкъ, пер. съ 3 франц. изд. архитектора Спиридонова. 2-е изданіе съ 23 рисунками . . . . . 1 „ — „
Плотникъ Любитель, съ 85 рис. 3 изд. Техн. П. А. Федоровъ. . . . . — „ 30 „
тоже въ папкѣ . . . . . — „ 40 „
Столяръ-Любитель, съ 73 рис. 3 изд. Его-же . . . . — „ 30 „
тоже въ папкѣ . . . . . — „ 40 „
Токарь-Любитель, съ 77 рис. 2-е изд. Его-же . . . — „ 30 „
тоже въ папкѣ . . . . . — „ 40 „
Устройство печей, каминовъ и плитъ, съ 40 рис. 2 изд. *) Его-же. . . . . — „ 40 „
Цементъ и другія связывающія вещества, Его же . — „ 30 „
Столярно-токарное ремесло, съ 88 рис. Его-же . . . — „ 60 „
Художникъ-Любитель. Руков. 30 способ. приготовл. различн. художественныхъ украшеній, 20 рис. — „ 75 „
Маляръ-Любитель, 2 изд. Технологъ П. А. Федоровъ — „ 30 „
тоже въ папкѣ . . . . . — „ 40 „
Живопись по фарфору, маіоликѣ и кожѣ. Эмал. живоп. по глинѣ, дереву и стеклу. 3 изд. В. Михайловъ. — „ 50 „
Живопись акварелью и масляными красками, 3 изд. Его-же, съ литографированными рисунками на отдѣльныхъ листахъ. . . . . — „ 50 „
Фотографъ-Любитель, съ 46 рис. В. Анцовъ. . . . — „ 40 „
Ретушеръ-Любитель, съ 2 рис. Его-же. . . . . — „ 30 „
Золоченіе и серебр. по дереву и металлу, съ 12 рис. Его-же . . . . . — „ 30 „
Заразныя болѣзни, проф. Шмиллисонъ . . . . . — „ 30 „
Практическое руков. къ асептическому акушерству, съ предисловіемъ Проф. К. Ф. Славянскаго, съ пер. нѣмецк. Спб. 1895 г. . . . . 1 „ 20 „

Воскъ, производство и примѣненія Техн. П. А. Федоровъ — „ 20 „
Мыловаренное производство, съ 12 рис. Его-же. . . — „ 40 „
Чернила, производство и рецепты. 2 изд. Его-же. . . — „ 25 „
Лаки и замазки, производство и рецепты. 2 изд. Его-же. — „ 30 „
Уксусъ и горчица, производство и рецепты. Его-же . — „ 25 „
Прохладительные напитки пригот. и рецепты. Его-же — „ 30 „
Л. Аицовъ—Соль, ея добываніе и различныя примѣненія . . . . . — „ 20
П. Александровъ, технологъ — Селитра, ея добываніе и примѣненія . . . . . — „ 10 „
Его же—Камень, его добываніе и обработка, съ 21 рис. . . . . — „ 20 „
Его же—Кустарное производство столярнаго клея съ 14 рис. . . . . — „ 20 „
Его же—Производство зеркалъ съ 3 рис. . . . . — „ 20 „
Его же—Штукатурное дѣло съ 21 рис. . . . . — „ 30 „
П. А. Федоровъ, техн.—Производство стекла съ 23 рис. — „ 30 „
Его же—Постройка лѣстницъ съ 39 рис . . . . . — „ 30 „
Его же Каменная кладка съ 41 рис. . . . . — „ 30 „
Его же—Крахмальное производство съ 11 рис. . . . — „ 30 „
Его же—Шорно-сѣдельное ремесло съ 21 рис. . . — „ 30 „
Его же—Устройство дачныхъ ледниковъ съ 15 рис. — „ 30 „
Его же—Какъ и изъ чего дѣлается кирпичъ съ 8 рис. — „ 30 „
П. Александровъ—Маленькій Ботаникъ. Собираніе древесныхъ породъ и составленіе коллекцій съ 14 рис. . . . . — „ 20 „
Его же - Маленькій Ботаникъ. Собираніе растеній и составленіе гербарія съ 9 рис. . . . . — „ 20 „
А. Ф. Папенгутъ, гражд. инж.—Дымовыя трубы ихъ возведеніе и приблизительный расчетъ съ 52 рис. . . . . 2 „ — „
Его же– Отхожія мѣста, выгребныя ямы, земляные и водяные клозеты съ 100 рис. . . . . 2 „ — „
А. Ледебуръ, проф. — Желѣзо и сталь, ихъ обработка и примѣненіе . . . . . 1 „ — „
Положеніе и программы испытаній на званіе техника Путей Сообщенія . . . . . — „ 25 „
А. Ф. Папенгутъ, гражд. инж.—Вентиляція жилыхъ помѣщеній, какъ непремѣнное условіе сохраненіе здоровья и жизни человѣка съ 9 рис. — „ 40 „
Остгофъ, инжен.—Устройство и ремонтъ грунтовыхъ, шоссейныхъ и мощеныхъ дорогъ съ рис. 1 „ — „
А. Ф. Папенгутъ, гражд. инж.—Овраги, ихъ укрѣпленіе и облѣсеніе съ рис. . . . . — „ 40 „